

杜哈磨坊红葡萄酒 2013



葡萄园:波亚克AOC,波尔多,法国

波亚克产区位于波尔多以北约40公里处,坐落在吉伦特河口的左岸。波亚克从吉伦特河口和源自中央高原、比利牛斯山脉的多样土壤之中受益良多,将出色的天气、地质条件融于一身,最终得以酿出品质冠绝之佳酿。

风土: 杜哈米隆的葡萄园几乎就是拉菲古堡在西侧的延伸,位于与拉菲卡许阿德台地一脉相承的米隆坡地上。酒庄拥有76公顷的葡萄田。土壤为混有风成砂的细砾石,下层土为第三纪的石灰岩。

■ 年份总结

异常潮湿、寒冷的冬季令所有葡萄种植作业严重错后。不仅发芽较晚,与近五十年来的平均值相比,花期也向后推迟了三周时间,而且当时的天气状况变化莫测,最终导致了落花与落果,收成也因此低于往年。六月底时,天气骤变,一步就跨入了盛夏,完全没有过渡。不过,局部地区极有可能出现阵雨天气(据不同地区为7月27日、8月2日)。

自9月15日开始,整体形势变得很有"动感":尽管弥补了一些延迟,但这段时间内充斥着雨水、阳光,成熟要经历漫长时间才能获得,还有,九月底时,我们观察到了葡萄孢菌的"爆炸性"发展,形势变得微妙起来,风险也骤然提升!因此,我们在还没有热身的情况下就一下子进入了跑马决赛,尽可能地网罗采摘手,以最快速度完成收获。幸亏,挑拣团队抵住了艰难采收的考验,展现出了极高的工作效率。根据葡萄孢菌的影响和酿制正牌或副牌的潜力,红葡萄的惯常采收顺序并没有改变。

■ 酿造工艺

拉菲罗斯柴尔德杜哈磨坊根据波尔多传统酿造工艺制成,继除梗和破皮的工序后,在水泥或不锈钢酒罐中发酵。发酵期间的温度被控制在30°C。之后,进行为期三周的浸渍,定期淋皮,从而确保逐步又柔和地提取出单宁。

苹果酸乳酸发酵后,葡萄酒被导入已陈过两款葡萄酒的法国橡木桶中,开始10个月的陈酿。

■ 品酒筆记

果香明显,在这款幼龄的葡萄酒中可以领略到葡萄品种的芬芳。酒感不是特别饱满,但直率,一直延伸至足够芳香的余韵,平衡、圆润,没有沉腻感。 要等待2到4年才能充分享受这款葡萄酒。

技术信息

葡萄品种: 梅洛 67%, 赤霞珠 33%

产量: 26 hL/ha 酒精度: 12.5 % vol. 总酸度: 3.59 g/l

